Niveau(x) d'enseignement: 4 Numéro EDUQ : 8270975
Centre d'intérêt: 610

Hôpital Sainte-Croix (Drummondville, Québec) Département de santé communautaire.

La nutrition : les services alimentaires dans les écoles de la Commission scolaire régionale St-François, situation actuelle et recommandations / Hôpital Sainte-Croix, Département de santé communautaire. -- Drummondville : Le Département, 1980.
46, 37, [1] f. ; 29 cm.

Titre de la couv. Bibliogr. à la fin du v.

Cote Dewey: 373.1716'09714/H792n Cote LC: LB/3479/.C38

Descripteur(s): *Cafétéria *Alimentation *Evaluation par l'étudiant *Questionnaire *Secondaire (Niveau)

Identificateur(s) de nom: *Commission scolaire régionale St-François (Drummondville, Québec)

Identificateur(s) de sujet: *Services alimentaires

Les services alimentaires fournis à l'école sont un outil d'éducation en nutrition de premier plan. Aussi le Département de santé communautaire de l'Hôpital Ste-Croix a-t-il choisi, comme première intervention en milieu d'enseignement secondaire, d'effectuer une enquête sur la qualité des services alimentaires (cafétérias, cantines, machines distributrices) offerts aux élèves. Les données sont réunies sous quatre volets: 1. commentaires recueillis lors de l'enquête; 2. description de l'état de la situation dans les écoles; 3. objectifs d'un service alimentaire en milieu scolaire; 4. commentaires et recommandations.

L'enquête a eu lieu à l'automne 1979 dans huit des neufs écoles secondaires de la commission scolaire St-François. Les informations ont été recueillies auprès des directeurs d'école (organisation et fonctionnement des services offerts), des infirmières scolaires (qualité nutritive des aliments consommées) et de 432 des quelques 5500 élèves (utilisation et appréciation des services alimentaires offerts par l'école). Les questionnaires sont reproduits en annexe.

A peine 25% des élèves choisissent le repas complet offert par la cafétéria, et ce malgré l'existence d'un menu cyclique attrayant. Par ailleurs, les cantines et machines distributrices offrent des services déplorables quant à la valeur nutritive des aliments. Des recommandations sont formulées visant à: 1. publiciser le service de la cafétéria; 2. promouvoir la consommation d'aliments de bonne valeur nutritive; 3. disposer d'une personne qualifiée pour l'élaboration des menus et la surveillance périodique des cafétérias; 4. sensibiliser les parents et les élèves à l'importance d'une saine alimentation.

Type de document: r
Région(s) administrative(s): 04
Auteur de l'analyse: ar

LA NUTRITION

LES SERVICES ALIMENTAIRES DANS LES ECOLES DE LA COMMISSION SCOLAIRE REGIONALE ST-FRANCOIS: SITUATION ACTUELLE ET RECOMMANDATIONS.

HOPITAL SAINTE-CROIX
DRUMMONDVILLE

JUIN 1980

TABLE DES MATIERES

PAGE

INTRODUCTION..... 1

I- COMMENTAIRES RECUEILLIS LORS DE L'ENQUETE..... 4

Les directeurs d'écoles..... 4
Les infirmières scolaires..... 6
Les étudiants..... 6

II- SITUATION ACTUELLE DANS LES ECOLES DE LA COMMISSION SCOLAIRE REGIONALE ST-FRANCOIS..... 18

A) Locaux..... 18

B) Services offerts dans chaque école..... 20

1. Généralités..... 20
2. Cafétérias..... 23
3. Cantines..... 32
4. Machines distributrices..... 34

III- PRINCIPAUX OBJECTIFS D'UN SERVICE ALIMENTAIRE EN MILIEU SCOLAIRE SECONDAIRE..... 36

A) Cafétéria..... 36

B) Autres services..... 39

IV- COMMENTAIRES ET RECOMMANDATIONS..... 40

CONCLUSION..... 46

LISTE DES TABLEAUX

PAGE

TABLEAU I Répartition en % du nombre d'enfants qui apportent leur dîner à l'école ou mangent à la cafétéria (selon le nombre de fois)..... 8

TABLEAU II Locaux où les élèves consomment des aliments dans chaque école..... 19

TABLEAU III Types de services alimentaires offerts dans chaque école..... 22

TABLEAU IV Personnel dans chaque cafétéria..... 24

TABLEAU V Périodes d'ouverture de chaque cafétéria..... 25

TABLEAU VI Portrait du service offert dans chaque cafétéria. 27

TABLEAU VII Un menu à l'école: Jean-Raimbault..... 28
Jeanne-Mance..... 29
Marie-Rivier..... 30
La Poudrière..... 31

TABLEAU VIII Aliments offerts dans les cantines..... 33

TABLEAU IX Aliments offerts dans les machines distributrices mises à la disposition des élèves..... 35

LISTE DES ANNEXES

ANNEXE A Types de services alimentaires.

ANNEXE B Protocole d'observation.

ANNEXE C Questionnaire destiné aux étudiants.

ANNEXE D Objectifs de la "Politique Québécoise en matière de Nutrition".

INTRODUCTION

Un des principaux rôles d'un Département de Santé Communautaire est de promouvoir la santé chez la population de son territoire. Plusieurs facteurs influent sur la santé des individus. L'alimentation figure parmi ceux-ci.

Chez l'adolescent, l'enquête Nutrition Canada a révélé les problèmes nutritionnels que voici:

1. un excès pondéral ou une maigreur excessive de degré variable.

2. une insuffisance dans l'apport en fer, en vitamine D et en calcium chez la fille.

3. une insuffisance dans l'apport en vitamine D chez le garçon.

4. de mauvaises habitudes alimentaires.

Conscient de l'impact des mauvaises habitudes alimentaires sur la santé de la population, le M.A.S. a mis de l'avant en 1977, "Une politique québécoise en matière de Nutrition". Celle-ci vise plusieurs objectifs:

1er objectif:

Favoriser la consommation journalière de 3 repas équilibrés, satisfaisant environ 80% des besoins caloriques, le reste pouvant être pris aux collations.

2e objectif:

Réduire de 50% l'apport en sucre (saccharose).

3e objectif:

Réduire de 25% l'apport en matières grasses.

4e objectif:

Hausser de 100% le taux de l'allaitement maternel (de 6-17% à 35%) et améliorer l'équilibre alimentaire du nourrisson au cours de la première année de vie.

5e objectif:

Augmenter l'apport en cellulose.

6e objectif:

Conserver la valeur nutritive des aliments.

7e objectif:

Diversifier le régime alimentaire.

Dans la stratégie d'action de cette politique, tous les groupes d'âges de la population sont touchés: les nourrissons, les femmes enceintes, les enfants d'âge pré-scolaire et scolaire, les adultes actifs, les vieillards et bien sûr, les adolescents.

Convaincu que les services alimentaires au scolaire secondaire sont un outil d'Education en nutrition de premier plan pour l'adolescent, le Département de Santé Communautaire de l'Hôpital Sainte-Croix a choisi comme première intervention chez cette partie de la population, de réaliser au cours du premier trimestre de l'année scolaire 79-80 une enquête au niveau des services alimentaires de la Commission Scolaire Régionale St-François. Nous avons réuni toutes les informations et autres données pertinentes sous quatre (4) grands thèmes:

I- Commentaires recueillis lors de l'enquête.

II- Situation actuelle dans les écoles de la Commission Scolaire Régionale St-François.

III- Principaux objectifs d'un service alimentaire en milieu scolaire secondaire.

IV- Commentaires et recommandations.

I- COMMENTAIRES RECUEILLIS LORS DE L'ENQUETE

La Commission Scolaire Régionale St-François (CSRSF) compte neuf (9) écoles, dont huit (8) sont situées sur le territoire couvert par le Département de Santé Communautaire de l'Hôpital Sainte-Croix. Les huit (8) écoles de niveau secondaire sont:

- Jean-Raimbault
- Jeanne-Mance
- Marie-Rivier
- Notre-Dame de l'Assomption
- La Poudrière
- St-Georges
- Paul-Rousseau
- St-Frédéric

Au cours du premier trimestre de l'année 1979-80, le Département de Santé Communautaire a effectué une enquête au niveau des écoles, afin de connaître la situation des dîneurs du secondaire. Nous avons recueilli des informations auprès de trois (3) sources:

- les directeurs des écoles
- les infirmières scolaires
- les étudiants

Les directeurs des écoles

Le questionnaire (Annexe A) a été complété par tous les directeurs des écoles. Il se réfère à l'organisation et au fonctionnement des services offerts aux étudiants.

Les réponses des directeurs nous ont permis de constater que la moitié des écoles de la Commission Scolaire St-François possède une cafétéria. Quelque 4,300 étudiants peuvent bénéficier de ce service, alors que les quatre (4) autres écoles fournissent à leurs étudiants (environ 1,250), soit une cantine et/ou des machines distributrices. Dans quelques écoles, les deux services sont présents.

Dans cette section, nous nous intéresserons surtout aux écoles où l'on retrouve une cafétéria, soit:

- La Poudrière
- Jean-Raimbault
- Marie-Rivier
- Jeanne-Mance

Le nombre de places disponibles dans ces cafétérias est de 1380 (La Poudrière (200), Jean-Raimbault (160), Jeanne-Mance (280) et Marie-Rivier (740)). Selon les directeurs, 350 repas y seraient servis quotidiennement.

Le coût du repas complet est de $1.50. Les étudiants qui apportent leur dîner peuvent le compléter par des aliments vendus à la cafétéria ou dans les machines distributrices (sauf dans le cas de La Poudrière).

Toujours selon les directeurs, environ 1,800 étudiants dînent à l'école. Ce nombre incluerait la clientèle de la cafétéria et celle des étudiants qui apportent leur dîner. Quant au nombre d'étudiants transportés par autobus matin et soir, il serait d'environ 3,500.

Les infirmières scolaires

Chacune des infirmières des huit (8) écoles retenues pour l'enquête, a complété un questionnaire (Annexe B). Nous avons demandé aux infirmières du Département de Santé Communautaire d'aller observer le déroulement des activités lors du dîner à l'école.

Le principal but de cette activité est de vérifier la qualité nutritive des aliments consommés, pour que nous soyons en mesure d'évaluer le niveau d'observance du Guide Alimentaire Canadien.

Les résultats recueillis par le protocole d'observation des infirmières seront commentés à la section suivante.

Les étudiants

Afin de connaître l'utilisation, par les étudiants, des services alimentaires offerts dans les écoles, ainsi que leurs commentaires relatifs à la qualité des produits consommés, nous avons distribué un questionnaire (Annexe C) à 432 étudiants. Ce nombre représente 8% de la clientèle totale de la Commission Scolaire Régionale St-François, secteur D.S.C. de l'Hôpital Sainte-Croix.

Le processus de distribution et de récupération a été le suivant: 1° Les infirmières ont fait distribuer les questionnaires par l'entremise des professeurs des écoles, une fois que les classes échantillonnées furent bien identifiées. 2° Les étudiants ont complété les questionnaires et les infirmières les ont récupérés

via les professeurs. 3° Les questionnaires ont été retournés au Département de Santé Communautaire où la compilation a été effectuée en tenant compte des différences de services dans chacune des écoles. 4° Certains questionnaires ont été éliminés à cause d'un manque de logique au niveau des réponses.

Pour les commentaires, il faut faire une distinction entre les écoles avec cafétéria et celles sans cafétéria. La première partie du questionnaire devait être complétée uniquement par les étudiants des écoles possédant une cafétéria, tandis que la seconde partie se rapportait à tous les étudiants.

Pour l'analyse des réponses, nous procéderons selon l'ordre des questions:

Question I: Combien de fois par semaine manges-tu à la cafétéria?

Nous avons jumelé les réponses à cette question avec celles de la question 7, où l'on demandait "apportes-tu ton repas de la maison et si oui, combien de fois par semaine?"

Les résultats apparaissent aux tableaux I, selon le nom de l'école et pour l'ensemble des écoles ayant une cafétéria.

Nous avons réparti, pour cent (100) étudiants qui fréquentent une école, le nombre qui ne dînent jamais à l'école, ceux qui apportent leur dîner 1-2-3-4 ou 5 fois, mais qui ne mangent jamais à la cafétéria (voir la 1ère ligne des tableaux I), ceux qui dînent une fois par semaine à la cafétéria et qui apportent leur dîner 1-2-3-4 fois ou jamais (voir 2e ligne des tableaux I) etc.

Répartition en % du nombre d'enfants qui apportent leur dîner à l'école ou mangent à la cafétéria (selon le nombre de fois)

Écoles: Jeanne-Mance
Jean Raimbault
Marie Rivier
La Poudrière

Tableau I

DÎNER / CAFÉTÉRIA	JAMAIS	1	2	3	4	5	TOTAL
JAMAIS	12	1	2	2	3	34	54
1	3	2	1	2	13		21
2	1	1	1	3			6
3	2	1	4				7
4	2	2					4
5	8						8
TOTAL	29	7	8	7	19	30	100

Répartition du nombre d'enfants qui apportent leur dîner à l'école ou mangent à la cafétéria (selon le nombre de fois)

Tableau I

Ecole: Jeanne-Mance

DINER / CAFETERIA	JAMAIS	1	2	3	4	5	TOTAL
JAMAIS	15	0	0	14	36	244	309
1	35	15	0	15	200		265
2	15	0	0	0			15
3	15	15	36				66
4	0	0					0
5	65						65
TOTAL	145	30	36	29	236	244	720

Répartition du nombre d'enfants qui apportent leur dîner à l'école ou mangent à la cafétéria (selon le nombre de fois)

Tableau I

Ecole: Jean Raimbault

DINER / CAFETERIA	JAMAIS	1	2	3	4	5	TOTAL
JAMAIS	28	0	19	0	57	343	447
1	29	19	0	19	143		210
2	19	19	0	38			76
3	19	0	57				76
4	29	29					58
5	86						86
TOTAL	210	67	76	57	200	343	953

Répartition du nombre d'enfants qui apportent leur dîner à l'école ou mangent à la cafétéria (selon le nombre de fois)

Tableau I

Ecole: Marie-Rivier

Dîner / Cafeteria	Jamais	1	2	3	4	5	Total
Jamais	275	0	15	30	31	703	1054
1	31	0	15	15	153		214
2	0	0	0	61			61
3	15	0	61				76
4	15	0					15
5	138						138
Total	474	0	91	106	184	703	1558

Répartition du nombre d'enfants qui apportent leur dîner à l'école ou mangent à la cafétéria (selon le nombre de fois)

Ecole: La Poudrière

Tableau I

CAFETERIA \ DINER	JAMAIS	1	2	3	4	5	TOTAL
JAMAIS	297	55	33	22	0	187	594
1	33	33	22	44	110		242
2	22	33	44	0			99
3	22	22	33				77
4	22	33					55
5	33						33
TOTAL	429	176	132	66	110	187	1100

Cette compilation a été effectuée à partir des réponses fournies par les étudiants ayant fait l'objet de cet échantillon.

Le tableau synthèse nous montre que pour les quatre (4) écoles ayant une cafétéria, il y a douze (12) étudiants sur cent (100) qui ne mangent jamais à l'école. Par contre, huit (8) étudiants dînent toujours à la cafétéria comparativement à trente-quatre (34) qui apportent leur dîner tous les jours.

La cafétéria la moins fréquentée, toute proportion gardée, est celle de l'école Marie-Rivier. En fait, il semble que 64% des étudiants n'utilisent jamais les services de la cafétéria pour prendre leur repas. Pour les autres écoles, les pourcentages sont les suivants:

- La Poudrière : 44%
- Jean-Raimbault: 39%
- Jeanne-Mance : 36%

Par contre, au niveau de la clientèle régulière de la cafétéria, c'est l'école La Poudrière qui obtient le plus faible pourcentage, soit 3%.

Les tableaux 1, nous présentent beaucoup d'autres renseignements intéressants et les résultats compilés à la ligne 2, colonne 5, nous montrent qu'un bon nombre d'étudiants apportent leur dîner quatre (4) fois par semaine et ils mangent une fois à la cafétéria. Nous pouvons peut-être associer cette donnée au fait que la cafétéria représente une alternative valable pour ceux qui veulent apporter un changement dans leurs habitudes (boîte à lunch). On ne retrouve pas le même choix chez ceux qui dînent

quatre (4) fois par semaine à la cafétéria.

Question 2: Si tu as répondu "jamais" à la question I, précise pourquoi?

A cette question, il y a très peu d'étudiants qui ont répondu "c'est trop cher" ou "ce n'est pas bon". Ces deux raisons ne peuvent donc pas expliquer le peu d'utilisation des services alimentaires de la cafétéria.

Question 3: Est-ce que le menu de la cafétéria est affiché? (1 semaine à l'avance - au jour le jour - je ne sais pas)

La majorité des étudiants ont répondu que le menu était affiché "au jour le jour". Seulement 3% nous ont dit que le menu était connu une semaine à l'avance.

A une question semblable, les directeurs nous ont répondu que le menu était connu une semaine à l'avance. Il semble donc y avoir contradiction entre les réponses des étudiants et celles des directeurs.

Question 4: Prends-tu le menu du jour et si oui, combien de fois par semaine?

La majorité des étudiants qui ont répondu à cette question, prennent le menu du jour lorsqu'ils dînent à la cafétéria.

Question 5: De façon générale, que penses-tu des aliments?

La majorité des étudiants ont répondu:

1- Les aliments sont tièdes et parfois froids.

2- Les aliments ont bon goût.

3- Les aliments offerts sont peu variés.

4- La grosseur des portions est suffisante.

5- Le choix de mets principaux différents est satisfaisant.

Ces indices représentent l'opinion de la majorité des étudiants sans distinction de niveau. Par contre, nous avons remarqué une certaine différence d'opinions selon que l'étudiant est en secondaire I, II, III, IV ou V. Les renseignements compilés par niveau, nous amènent à dire qu'il y a une corrélation inverse entre le niveau de scolarité et la satisfaction des étudiants face aux aliments servis à la cafétéria.

Il y a également des particularités en fonction des écoles. Ainsi, les étudiants de l'école Jean-Raimbault critiquent surtout la variété et le goût des aliments.

Question 6: De combien d'argent environ peut-tu disposer pour ton repas à l'école chaque jour?

En moyenne, les étudiants ont $1.50 par jour, peu importe s'ils prennent ou non le repas complet à la cafétéria. Ce montant ne tient compte, bien sûr, que des étudiants fréquentant les écoles avec cafétéria.

Question 7: Apportes-tu ton repas de la maison et si oui, combien de fois par semaine?

Voir les tableaux 1.

Question 8: Achètes-tu des aliments pour compléter ta boîte à lunch?

Les étudiants des écoles où l'on retrouve une cafétéria sont largement favorisés par rapport aux autres où l'on ne retrouve qu'une cantine ou des machines distributrices.

Nous verrons à la question 10, l'utilisation faite par les étudiants des autres écoles, relativement aux services complémentaires qui leur sont offerts.

Question 9: Si oui, quels aliments choisis-tu?

Par ordre d'importance de consommation:

1- Gâteaux
2- Jus ou boissons
3- Fruits
4- Chocolat
5- Liqueurs
6- Lait
7- Chips
8- Soupe
9- Yogourt

10- Frites
11- Fromage
12- Crème glacée
13- Biscuits
14- Jus de légumes

Question 10: Où te les procures-tu?

Sauf pour l'école Marie-Rivier, les étudiants des écoles où il y a une cafétéria complètent leur boîte à lunch par des aliments vendus à cet endroit. Dans le cas de Marie-Rivier, la cantine est plus populaire que la cafétéria.

Dans les écoles où il n'y a pas de cafétéria, la principale source d'approvisionnement est:

St-Georges	:	restaurant du coin.
Paul-Rousseau	:	machines distributrices.
St-Frédéric	:	cantine.
Notre-Dame de l'Assomption	:	cantine.

Question 11: De combien d'argent environ peux-tu disposer pour compléter ta boîte à lunch à chaque jour?

Chez les étudiants qui apportent leur dîner à l'école, nous avons pu calculer une moyenne de $1.00 par jour.

II- SITUATION ACTUELLE DANS LES ECOLES DE LA COMMISSION SCOLAIRE REGIONALE ST-FRANCOIS.

A) Locaux

La salle à manger de la cafétéria et la salle de récréation s'avèrent les endroits privilégiés dans l'école pour la consommation des aliments. Au tableau II, on constate que les quatre écoles dépourvues d'une cafétéria, utilisent leur salle de récréation comme salle à manger à l'heure du dîner.

Parmi les écoles dotées d'une cafétéria, l'école Jean Raimbault et l'école Marie Rivier se servent à l'occasion de leur salle à manger comme salle d'études ou pour des cours de récupération. Enfin, à l'école Jean Raimbault, les étudiants peuvent également prendre leurs repas dans les classes.

Tableau II

LOCAUX OÙ LES ELEVES CONSOMMENT DES ALIMENTS DANS CHAQUE ECOLE

ECOLES	CAFETERIA		SALLE DE RECREATION	CLASSE
	SALLE A MANGER	AUTRES UTILISATIONS		
JEANNE-MANCE	X			
JEAN-RAIMBAULT	X	Utilisée à l'occasion. ex.: cours de récupération.		X
MARIE-RIVIER	X	Salle d'études en dehors des heures de repas		
NOTRE-DAME DE L'ASSOMPTION			X	
PAUL-ROUSSEAU			X	
POUDRIERE	X			
ST-FREDERIC			X	
ST-GEORGES			X	

B) Services offerts dans chaque école

1- Généralités

Chacune des écoles met des aliments à la disposition de ses étudiants. Trois grands types de services sont offerts: la cafétéria, la cantine et les machines distributrices. Le tableau III donne un aperçu global des services dispensés dans chaque école.

Ainsi, les écoles Jeanne Mance, Jean Raimbault, Marie Rivier et La Poudrière, ont une cafétéria. Outre ce service, deux d'entre elles, c'est-à-dire les écoles Jeanne Mance et Marie Rivier, possèdent une cantine située dans la salle à manger de la cafétéria. Elles sont sous la responsabilité de la régionale. Il y a des machines distributrices dans les écoles suivantes: Jeanne-Mance, Jean Raimbault et Marie Rivier. Ces machines sont situées près ou carrément dans la cafétéria. Enfin, il est à noter que La Poudrière offre uniquement les aliments au niveau de la cafétéria.

Les écoles exemptes de cafétéria, en l'occurence, les écoles Notre-Dame de l'Assomption, Paul-Rousseau, St-Frédéric et St-Georges, offrent le ou les services suivants: la cantine et les machines distributrices. Les écoles Paul-Rousseau et Notre-Dame de l'Assomption ont une cantine. La cantine de l'école Paul-Rousseau est sous la responsabilité de la régionale tandis que celle de l'école Notre-Dame de l'Assomption relève de l'école.

A St-Georges et à St-Frédéric, le service de cantine est offert par une cantine-mobile qui vient à tous les jours. Des machines distributrices sont installées également dans ces écoles.

Cependant, comme l'indique le tableau III, elles ne sont pas accessibles aux étudiants à l'école Notre-Dame de l'Assomption et à l'école St-Georges. Des informations plus détaillées concernant les aliments disponibles seront apportées dans les pages qui suivent.

TABLEAU III

TYPES DE SERVICES ALIMENTAIRES OFFERTS DANS CHAQUE ECOLE

ECOLE	CAFETERIA		CANTINE			DISTRIBUTRICES				
								LOCALISATION		
	OUI	NON	MENU DU JOUR	ACHAT DE COMPLEMENTS DE LA BOITE A LUNCH	LOCAL	NOMBRE	ACCESSIBLES AUX ETUDIANTS	Cafétéria	Salle des professeurs	Salle de récréation
JEANNE-MANCE	X		Non	Non	Cafétéria	2	Oui	Près de la cafétéria		
JEAN-RAIMBAULT	X		PAS DE CANTINE			3	Oui	3		
MARIE-RIVIER	X		Non	Non	Cafétéria	4	Oui	3	1	
NOTRE-DAME DE L'ASSOMPTION		X	Non	Non	Salle de récréation	2	Non		2	
PAUL-ROUSSEAU		X	Oui	Oui	Salle de récréation	4	Oui			4
POURRIER	X		PAS DE CANTINE			PAS DE MACHINES DISTRIBUTRICES				
ST-FREDERIC°		X	Oui	Non	Salle de récréation	1	Oui			1
ST-CROISES°		X	Oui	Non	Salle de récréation	1	Non		1	

° Cantine mobile vient à tous les jours.

2- Cafétérias

Généralités

1. Toutes les cafétérias sont sous la responsabilité de la régionale. La personne responsable des cafétérias est le régisseur des Services Alimentaires, M. Camille Richard.

2. Il y a quinze employés affectés aux cafétérias. Le tableau IV expose le nombre d'employés à temps complet et à temps partiel.

3. Les cafétérias sont ouvertes aux étudiants pour le repas du midi et pour les collations. Cependant, le tableau V révèle qu'à l'école Jean-Rainbault, elle est en fonction pour le déjeuner à l'occasion et pour les étudiants du soir.

4. Le menu cyclique de quatre semaines en vigueur à la Commission Scolaire Régionale St-François a été préparé par une diététiste. Un repas complet coûte actuellement $1.50. Le prix du repas inclus les coûts d'opération, de la main-d'oeuvre et des aliments selon les informations fournies par les directeurs*

La salle à manger et les services

Le tableau VI rapporte les observations** des infirmières de chacune des écoles lors d'une visite faite dans les cafétérias.

---

* Voir le questionnaire "Type de services alimentaires" à l'annexe A.

** Voir le questionnaire "Protocole d'observation" à l'annexe B.

Tableau IV

PERSONNEL DANS CHAQUE CAFETERIA

ECOLE	EMPLOYES		
	NOMBRE	TEMPS COMPLET	TEMPS PARTIEL
JEANNE-MANCE	4	1	3
JEAN-RAIMBAULT	3	0	3
MARIE-RIVIER	5	5	0
LA POUDRIERE	3	2	1

Tableau V

PERIODES D'OUVERTURE DE CHAQUE CAFETERIA

ECOLE	DEJEUNER	REPAS DU MIDI	COLLATIONS	
			JOUR	SOIR
JEANNE-MANCE		X	X	
JEAN-RAIMBAULT	X à l'occasion	X	X	X
MARIE-RIVIER		X	X (*)	
LA POUDRIERE		X	X	

(*) Les collations seront fournies par la cantine lorsqu'elle sera en opération.

A cette occasion, l'infirmière devait dîner à la cafétéria. Cette visite a été effectuée au 1er trimestre de l'année scolaire 1979-1980.

En général, les préposées à la cafétéria portent un uniforme et un filet. Le tableau VI indique qu'à La Poudrière, le filet n'est pas porté par le personnel. Au niveau de la vaisselle, des ustensiles et des plateaux, leur propreté a été jugée "très acceptable"* ou "acceptable" selon les cafétérias. Par ailleurs, la présentation générale de la salle à manger, ce qui inclus le bruit, la propreté des tables, etc., est jugée très acceptable ou acceptable. L'école Jeanne-Mance obtient à cet égard, l'appréciation la plus favorable. Enfin, selon l'infirmière, les aliments avaient un goût agréable et étaient servis en quantité raisonnable et à une température adéquate.

Les aliments

Les repas offerts par les cafétérias lors de la visite de l'infirmière répondent au principe du repas équilibré**, c'est-à-dire, qu'au moins un aliment de chaque groupe du Guide Alimentaire Canadien est représenté dans le menu. Au tableau VII, un des 2 menus du jour est classifié en fonction du Guide Alimentaire Canadien. Il est certain que l'existence d'un menu cyclique, étendu au niveau de toutes les cafétérias et préparé par une spécialiste en la matière, ne peut que favoriser cet état de fait.

---

* Voir l'annexe B-VI "Protocole d'observation".

** Voir l'annexe B-II "Protocole d'observation".

TABLEAU VI

PORTRAIT DU SERVICE OFFERT DANS CHAQUE CAFETERIA

(Observation effectuée au 1er trimestre de l'année scolaire 79-80)

ECOLES	TENUE DES EMPLOYES **		PROPRETE DE LA * VAISSELLE DES USTENSILES DES PLATEAUX	PRESENTATION DE LA SALLE A MANGER *						ALIMENTS		
	UNIFORME	FILET		Bruit	Propreté des tables	Propreté des planchers	Accessibilité des poubelles	Ventilation	Eclairage	TEMPERATURE ADEQUATE	GOUT AGREABLE	PORTION RAISONNABLE
JEANNE-MANCE	X	X	2	2	1	1	1	1	1	Oui	Oui	Oui
JEAN-RAIMBAULT	X	1 personne seulement	2	2	2	2	2	2	2	Oui	Oui	Oui
MARIE-RIVIER	X	X	1	2	1	2	2	2	1	Oui	Oui	Oui
POUDRIERE	X		1	2	2	2	2	2	2	Oui	Oui	Oui

Voir l'annexe 8: "Protocole d'observation". (annexe VI)

*: 1 très acceptable
2 acceptable
3 inacceptable

**: le "X" indique que l'accessoire en question est porté.

Tableau VII

UN MENU A L'ECOLE JEAN RAIMBAULT

(Observation effectuée au ler trimestre de l'année scolaire 1979-80)

MENU DU JOUR ($1.50)	GROUPES D'ALIMENTS DU GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN				ALIMENTS N'APPARTENANT A AUCUN GROUPE
	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	VIANDE ET SUBSTITUTS	PAIN ET CEREALES	FRUITS ET LEGUMES	
Crème de tomates	X				
Poisson pané		X			
Pomme de terre en purée				X	
Navet en cubes				X	
Gâteau renversé aux ananas				X	
Pain (2) (blanc ou de blé entier)			X		
Lait	X				
Margarine					X

Tableau VII

UN MENU A L'ECOLE JEANNE MANCE

(Observation effectuée au ler trimestre de l'année scolaire 1979-80)

MENU DU JOUR ($1.50)	GROUPES D'ALIMENTS DU GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN				ALIMENTS N'APPARTENANT A AUCUN GROUPE
	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	VIANDE ET SUBSTITUTS	PAIN ET CEREALES	FRUITS ET LEGUMES	
Soupe boeuf et carottes				X	
Macaroni à la viande		X	X (pâtes aliment.)		
Salade verte				X	
Sauce aux pommes				X	
Pain (2) (blanc ou de blé entier)			X		
Lait	X				
Margarine					X

Tableau VII

UN MENU A L'ECOLE MARIE RIVIER

(Observation effectuée au ler trimestre de l'année scolaire 1979-80)

MENU DU JOUR ($1.50)	GROUPES D'ALIMENTS DU GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN				ALIMENTS N'APPARTENANT A AUCUN GROUPE
	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	VIANDE ET SUBSTITUTS	PAIN ET CEREALES	FRUITS ET LEGUMES	
Crème de tomates	X				
Hachis canadien		X		X	
Madédoine				X	
Fruits de la saison				X	
Pain (2) (blanc ou de blé entier)			X		
Lait	X				
Margarine					X

Tableau VII

UN MENU A L'ECOLE LA POUDRIERE

(Observation effectuée au ler trimestre de l'année scolaire 1979-80)

MENU DU JOUR ($1.50)	GROUPES D'ALIMENTS DU GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN				ALIMENTS N'APPARTENANT A AUCUN GROUPE
	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	VIANDE ET SUBSTITUTS	PAIN ET CEREALES	FRUITS ET LEGUMES	
Soupe aux légumes				X	
Sandwich chaud au poulet		X (poulet)	X (pain)		X (sauce)
Pommes de terre frites					X
Pois verts				X	
Fruits de la saison				X	
Pain (2) (blanc ou de blé entier)			X		
Lait	X				
Margarine					X

3- Cantines

Généralités

Dans les écoles où il y a une cantine, les étudiants mangent dans la cafétéria ou dans la salle de récréation (tableau II).

Les aliments

Les aliments disponibles dans les cantines ne permettent pas aux étudiants de compléter leur boîte à lunch ou de se faire un repas répondant au principe du repas équilibré**.

En effet, au tableau VIII, on remarque l'absence totale d'aliments du groupe "pain et céréales". Les représentants du groupe "viande et substituts" sont également offerts très rarement. Il est à noter, toutefois, les nombreux aliments offerts dans la section "Aliments non inclus dans le Guide Alimentaire Canadien".

Le repas complet vendu par la cantine-mobile comprend le plat de résistance, le dessert et un breuvage pour $1.95. Les mets proposés le plus fréquemment sont: tourtière, smoked meat, poulet frit, ragoût de boulettes, macaroni, hot dog, hamburger, pizza, vol-au-vent au poulet. Dans les cantines sous la responsabilité de la régionale, comme à Paul-Rousseau, Jeanne-Mance, les mets sont les suivants: pâté au poulet, pizza, hot dog, hamburger, grill cheese, smoked meat, frites, etc. A Marie Rivier et à Notre-Dame de l'Assomption, il n'y a pas de mets chauds disponibles à la cantine.

** Voir l'annexe B-II "Protocole d'observation".

TABLEAU VIII

ALIMENTS OFFERTS DANS LES CANTINES

(Observation effectuée au 1er trimestre de l'année 79-80)

ECOLE	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	VIANDE ET SUBSTITUTS	PAIN ET CEREALES	FRUITS ET LEGUMES	ALIMENTS NON INCLUS DANS LE G.A.C.*
JEANNE-MANCE	Lait blanc Fromage Crème ou lait glacée Yogourt glacé Yogourt	Fromage		Pommes Oranges	Gâteaux Breuvage aux raisins Breuvage à l'orange Chocolat Life Saver
NOTRE-DAME DE L'ASSOMPTION	Lait au chocolat			Jus d'orange	Gâteaux
PAUL ROUSSEAU	Lait blanc Lait au chocolat	Arachides Oeuf Fromage		Salade Jus de fruits Jus de légumes	Chocolat Gâteaux Café Boissons gazeuses Breuvages aux fruits
ST-FREDERIC (cantine mobile)	Lait au chocolat			Jus de légumes	Boisson aux fruits
ST-GEORGES (cantine mobile)	Lait blanc Lait au chocolat			Jus de fruits Jus de légumes	Thé, café Boissons gazeuses Breuvages aux fruits
MARIE-RIVIER	Crème glacée Yogourt			Jus de fruits Jus de légumes Pommes Oranges	Breuvages à l'orange Chocolat Gâteaux

* Guide Alimentaire Canadien.

4- Machines distributrices

Généralités

Cinq écoles mettent des machines distributrices à la disposition des étudiants (tableau III et IX). Elles appartiennent à un concessionnaire. L'école Marie-Rivier fait exception à cette règle, car ces machines distributrices appartiennent au Club Social de l'école.

Les aliments

Le tableau IX illustre avec clarté la pauvre variété d'aliments disponibles dans les machines distributrices. Les aliments que l'on y retrouve ne permettent pas à l'étudiant de se faire un repas équilibré ni de bien compléter sa boîte à lunch.

Ainsi, on constate que les aliments des groupes "viande et substituts" et "pain et céréales" du Guide Alimentaire Canadien sont complètement absents dans les machines distributrices. Les écoles Paul-Rousseau et St-Frédéric n'offrent de leur côté que des boissons gazeuses. A Jean-Raimbault, le lait au chocolat est le seul aliment du Guide Alimentaire Canadien proposé à la clientèle. A la lumière de ces données, il est certain que ce type de service est très peu adéquat tant au point de vue variété d'aliments que qualité nutritive des aliments.

TABLEAU IX

ALIMENTS OFFERTS DANS LES MACHINES DISTRIBUTRICES MISES A LA DISPOSITION DES ELEVES

(Observation effectuée au premier trimestre de l'année scolaire 79-80)

ECOLE	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	VIANDE ET SUBSTITUTS	PAIN ET CEREALES	FRUITS ET LEGUMES	ALIMENTS A CALORIES VIDES
JEANNE-MANCE	Lait au chocolat			Jus de raisins Jus d'orange	Gâteaux Chocolat Tartelettes
JEAN-RAIMBAULT	Lait au chocolat				Pâtisseries Breuvage à l'orange Breuvage aux raisins
MARIE-RIVIER	Lait blanc Lait au chocolat			Jus de fruits	Chocolat Gâteaux
PAUL-ROUSSEAU					Boissons gazeuses
ST-FREDERIC					Boissons gazeuses

III- PRINCIPAUX OBJECTIFS D'UN SERVICE ALIMENTAIRE EN MILIEU SCOLAIRE SECONDAIRE

A) Cafétéria

1- Services offerts

Aux objectifs visant le principe de l'autofinancement d'une cafétéria scolaire, il est essentiel de greffer de façon précise et soutenue, les objectifs suivants:

1. Offrir le service de la cafétéria tout au long de la journée (petit déjeuner, dîner, collation). (1)

2. Offrir des aliments variés, nutritifs et en portions adaptées aux besoins des adolescents:

   a) un repas complet doit fournir le 1/3 des besoins nutritifs quotidiens (2) dont a besoin l'adolescent et doit être constitué d'un aliment appartenant à chacun des groupes du Guide Alimentaire Canadien: lait et produits laitiers, viande et substituts, pain et céréales, fruits et légumes.

   b) pour les étudiants qui apportent leur lunch, la cafétéria devrait être en mesure de fournir des aliments qui complètent adéquatement le lunch: soupe, jus de fruits et de légumes, fruits frais, en conserve, séchés, légumes crus, lait, yogourt, crème glacée, arachides, noix, fromage, beurre d'arachides, biscuits sodas, biscuits secs, biscuits au gruau, etc.

---

(1) Référence: Normes pour le Service Alimentaire, niveau secondaire, M.E.Q., Direction générale de l'équipement, 1973, p. 5.

(2) Voir annexe B.

3. Offrir les aliments à un prix minimum proportionnel à la capacité financière moyenne des étudiants.

4. Offrir un service relativement rapide et courtois.

5. S'intégrer aux activités éducatives en nutrition dans le milieu.

Pour rejoindre ces objectifs, certains principes fondamentaux doivent être retenus:

1. Planifier les menus (4-6 semaines). (1)

2. Standardiser les recettes (coût/portion).

3. Centraliser les achats.

4. Contrôler périodiquement la qualité du produit fini.

5. Interdire la vente des pseudo-aliments tels, les sucreries concentrées (bonbons, chocolat, boissons gazeuses, croustilles) et les aliments cuits en grande friture.

6. Eliminer totalement les machines distributrices dans les écoles où la cafétéria est en opération dans le but d'éviter une concurrence.

---

(1) Tiré de: Goulet, Francine, Rapport sur le fonctionnement des cafétérias dans les régionales, A.B.C., Département de Santé Communautaire, C.H.U.L., mai 1975.

2- Aménagement intérieur de la cafétéria

Pour favoriser la fréquentation maximale de la cafétéria par les étudiants, il va de soi que la salle à manger doit être bien éclairée, bien aérée, propre, bien décorée et calme. Une telle ambiance rend le moment du repas reposant, favorable à une digestion plus facile et revêt un caractère de détente pour la clientèle. A cet effet, les spécifications qui suivent peuvent être un guide utile:

1. Prévoir une salle à manger suffisamment spacieuse pour tous les dîneurs, sinon, organiser les horaires des cours en conséquence. (1) (2)

2. Réserver, si possible, la salle à manger aux seules fins de consommation des repas et des collations; inciter les étudiants à manger leur lunch (apporté de la maison) dans la salle à manger.

3. Les murs, le parquet et le plafond doivent être maintenus en bon état, nettoyés et lavés au besoin.

4. L'éclairage et la ventilation doivent assurer le confort à la clientèle.

5. L'ameublement (tables, chaises) doit être en bon état et propre.

6. On doit prévoir des récipients à déchets avec couvercle en quantité suffisante et les disposer de façon à éviter de souiller les lieux.

---

(1) Tiré de: Goulet, Francine, Rapport sur le fonctionnement des cafétérias dans les régionales, A.B.C., Département de Santé Communautaire, C.H.U.L., mai 1975.

(2) Anonyme, "Nutrition en Milieu Scolaire", M.A.S., 2e partie, Québec, 1974, p. 5-6.

B- AUTRES SERVICES

Ces services comprennent les cantines, les machines distributrices, etc. Dans les écoles dépourvues de cafétéria, ces deux types de services se doivent de suppléer à cette déficience. C'est ainsi que:

1 Dans la plupart des institutions scolaires, ce service alimentaire ne devrait être qu'un service d'appoint. (2)

2. Dans les cas où ces services remplacent le repas complet, le gérant du service devra augmenter la variété des aliments proposés pour y inclure des représentants des quatre groupes du Guide Alimentaire Canadien:

- lait et produits laitiers
- viande et substituts
- pain et céréales
- fruits et légumes

3. On devrait y bannir:

- les sucreries concentrées (bonbons, chocolat avec autres bonbons)
- les boissons gazeuses
- les aliments cuits en grande friture.

---

(2) Anonyme, "Nutrition en Milieu Scolaire", M.A.S., 2e partie, Québec, 1974, p. 5-6.

IV- COMMENTAIRES ET RECOMMANDATIONS

Tous les renseignements recueillis au cours de cette enquête, nous ont permis de brosser un tableau que nous croyons assez juste, des services alimentaires offerts à la clientèle scolaire de la Commission Scolaire Régionale St-François. Certains faits cependant doivent être soulignés:

- On s'aperçoit en premier lieu que, malgré l'existence d'un menu cyclique attrayant, à peine le 1/4 (350 sur 1380 étudiants) de la clientèle possible opte pour le repas complet à $1.50. Cet état de fait est dû à quels phénomènes? soit: un mauvais affichage du menu, un manque de publicité du service de la cafétéria dans l'école, l'ambiance dans la cafétéria, un prix trop élevé du repas, un manque de variété des menus, les aliments eux-mêmes (température, variété), le désir de se changer les idées en sortant à l'extérieur de l'école.

  Toutes ces hypothèses pourraient être mises en cause et expliqueraient le désintéressement des étudiants pour le service. Cependant, le prix du repas ne semble pas être un facteur déterminant puisque la majorité des étudiants affirment avoir $1.50 à tous les jours pour leur repas du midi. Des actions précises seront proposées dans les recommandations pour inciter les étudiants à fréquenter leur cafétéria.

- En second lieu, le service dispensé au niveau des cantines et des machines distributrices, répond très peu aux besoins de la clientèle. En effet, les cantines offrent d'une part une variété restreinte d'aliments nutritifs, c'est-à-dire, d'aliments inclus dans le Guide Alimentaire Canadien et d'autre part, une grande variété d'aliments à calories vides, c'est-à-dire, des aliments riches en sucre ou en gras. Cette situation fait de la cantine, un service de second plan et peu apte à combler l'absence d'une cafétéria dans les écoles où il n'y en a pas.

  En ce qui regarde les machines distributrices, la situation est des plus déplorable. Il n'y a pas de variété, peu ou pas d'aliments du Guide Alimentaire Canadien et surtout des aliments à calories vides, c'est-à-dire, à très faible valeur nutritive. Les croustilles (chips) y sont toutefois absentes. Les étudiants ne peuvent donc y retrouver que quelques aliments (lait, jus) nutritifs pour compléter leur boîte à lunch et ne peuvent en aucun cas, fabriquer un repas complet ou équilibré à partir des aliments disponibles dans les machines distributrices. Ce service ne laisse même pas aux étudiants la possibilité de choisir de bons aliments.

Etant donné cette problématique, nous croyons important de formuler les recommandations suivantes:

1- PUBLICISER LE SERVICE DE LA CAFETERIA DANS L'ECOLE PAR:

a) des affiches (menu de la cafétéria mis en évidence dans la cafétéria et dans l'école, poster géant d'aliments nutritifs, etc.)

b) des annonces régulières du menu à l'intercom.

c) des concours demandant la participation des étudiants:

- trouver un nom à la cafétéria,
- redécorer la cafétéria.

d) des aliments vedettes à périodes régulières durant l'année: des aliments de chaque groupe du Guide Alimentaire Canadien pourraient être choisis à tour de rôle.

- prix réduit de cet aliment,
- information à la clientèle sur la valeur nutritive de ces aliments vedettes,
- annonce dans l'école de l'aliment vedette.

2- PROMOUVOIR LA CONSOMMATION DES ALIMENTS DE BONNE VALEUR NUTRITIVE EN:

a) augmentant la variété des aliments nutritifs vendus dans les cantines et les machines distributrices.

EXEMPLES D'ALIMENTS A INTRODUIRE

LAIT ET PRODUITS LAITIERS	VIANDE ET SUBSTITUTS
Lait Yogourt Crème glacée Pouding au lait Fromage Soupe au lait	Fromage Oeuf dur Arachides Beurre d'arachides Graines de Tournesol
PAIN ET CEREALES	**FRUITS ET LEGUMES**
Pain Muffins Biscuits sodas Biscuits secs Biscuits au gruau	Fruits frais, en conserve Jus de fruits Jus de légumes Légumes crus

b) mettant en évidence les aliments nutritifs sur les étalages des cantines et les aliments à calories vides en retrait.

c) éliminant ou du moins en réduisant au minimum, la vente des aliments à calories vides dans les cantines et dans les machines distributrices:

REMPLACER:	- les bonbons et le chocolat	par	des barres granola des arachides des graines de Tournesol des raisins secs

- les gâteaux	par	des muffins des biscuits secs, au gruau, aux dattes, aux figues
- les boissons gazeuses	par	des jus de légumes des jus de fruits

d) vendant plus cher, les aliments à calories vides et si possible, en diminuant le prix des aliments nutritifs.

e) enlevant les machines distributrices du local de la cafétéria.

f) limitant la vente d'aliments dans l'école, au comptoir de la cafétéria. Ainsi, on évite la concurrence amenée par la cantine ou les machines distributrices.

g) instaurant une politique alimentaire au niveau de la Commission Scolaire.

3- MAINTENIR EN FONCTION, UNE PERSONNE QUALIFIEE POUR L'ELABORATION DES MENUS ET LA SURVEILLANCE PERIODIQUE DES CAFETERIAS.

4- IMPLIQUER LES PARENTS DANS LES ACTIONS POSEES POUR AMELIORER LES SERVICES ALIMENTAIRES OFFERTS A LEURS ENFANTS.

a) les sensibiliser davantage à l'importance et aux principes d'une saine alimentation. (collaboration possible de l'infirmière, de la diététiste)

b) les sensibiliser au service offert dans l'école de leur enfant.

c) obtenir leur appui dans la réalisation et dans l'application d'une éventuelle politique alimentaire au niveau de la régionale.

5- SENSIBILISER LES ETUDIANTS AUX PRINCIPES ET A L'IMPORTANCE D'UNE SAINE ALIMENTATION.

En collaboration avec l'infirmière de l'école, les éducateurs physiques, la diététiste du Département de Santé Communautaire, la diététiste actuelle de la Commission Scolaire, etc.

CONCLUSION

Nous croyons fermement qu'en Nutrition, il est essentiel de prêcher par l'exemple. Toutes les interventions de sensibilisation en Nutrition, que ce soit au niveau de chaque groupe d'étudiants ou au niveau de l'école par des journées de nutrition ou autres, ne peuvent avoir une réelle crédibilité chez les étudiants que si le milieu où ils vivent, fait sien les principes d'une saine alimentation.

Nous espérons que les renseignements et recommandations de ce rapport pourront guider la Commission Scolaire Régionale St-François dans ses futures actions pour donner à ses services alimentaires le "Rôle Educatif" qui leur revient.

ANNEXES

ANNEXE A

NOM DE LA COMMISSION SCOLAIRE: _____

NOM DE L'ECOLE : _____

NOM DU DIRECTEUR : _____

DATE : _____

NOM DE L'INFIRMIERE : _____

TYPES DE SERVICE ALIMENTAIRE

Quel(s) type(s) de service alimentaire existe(nt) actuellement dans votre école?

. cafétéria. 01

. cantine ou casse-croûte. 02

. machines distributrices. 03

. aucun service alimentaire dans l'école. 04

. autres, si non mentionnés ci-haut 05

Précisez _____

_____

CAFETERIA

Veuillez répondre aux questions suivantes si votre école est dotée d'une "cafétéria". Si non, allez à la question 24.

CLIENTELE.

1. Quelle est la population étudiante totale de votre école?

   _____ élèves.

2. Combien d'élèves mangent à l'école le midi?

   _____ élèves.

3. Parmi ceux-ci quel % approximatif d'élèves mangent à la cafétéria?

   . aucun élève ne mange à la cafétéria 01
   . - de 10% 02
   . de 10% à 24% 03
   . de 25% à 49% 04
   . de 50% à 74% 05
   . de 75% et plus 06

4. Parmi les élèves qui mangent à l'école, quel % approximatif apportent leur lunch?

   . aucun élève n'apporte leur lunch 01
   . - de 10% 02
   . de 10% à 24% 03
   . de 25% à 49% 04
   . de 50% à 74% 05
   . de 75% et plus 06

5. Combien d'élèves sont transportés matin et soir par autobus?

   _____ élèves.

LOCAL

6. Quelle est la capacité du local de la cafétéria?

_____places assises.

7. Est-ce que ce local sert à d'autres fins? (ex: salle de travail, salle de rencontre etc.)

Oui 01

Non 02

Si oui, précisez:_____

_____ _____

8. Y a-t-il d'autres endroits dans l'école où les élèves peuvent manger?

Oui 01

Non 02

Si oui, cocher la ou les réponses suivantes:

. salle de récréation 01
. corridor 02
. classes 03
. vestiaire 04
. gymnase 05
. fumoir 06
. laboratoires 07
. locaux des étudiants 08
. cantine ou casse-croûte 09
. autre:

Précisez:_____

_____

LE FONCTIONNEMENT

9. Est-ce que tous les élèves mangent à la même heure?

Oui	01
Non	02

Si non, indiquer l'horaire en vigueur.

_____

_____

10. En moyenne, combien de temps est alloué pour le repas du midi de l'élève?

. - de 30 minutes	01
. de 30 à 44 minutes	02
. de 45 à 59 minutes	03
. 60 minutes et plus	04

11. De qui relève la responsabilité du service alimentaire?

. régionale	01
. concessionnaire	02

12. Dans la régionale qui est responsable des services alimentaires? (ex: directeur du service aux étudiants etc.)

_____

13. Qui est responsable du recrutement des employés?

_____

14. Une formation spéciale est-elle exigée pour les employés affectés au service de la cafétéria?

Oui	01
Non	02

15. Combien d'employés sont engagés à temps partiel ou à temps complet?

- temps partiel _____
- temps complet _____

16. Quels coûts sont inclus dans le prix du repas?

Encercler la ou les réponses:

- coût d'opération 01
- coût de la main-d'oeuvre 02
- coût des aliments 03

17. Combien de repas complets (menu du jour) sont vendus quotidiennement?

_____

18. Existe-t-il un cycle de menus?

Oui 01
Non 02
Si oui, est-ce un cycle de: 2 semaines 01
3 semaines 02
4 semaines 03
autre 04
Précisez: _____

_____

19. Qui est responsable de l'élaboration de ce menu? (cuisinier par ex.)

_____ _____

20. Utilise-t-on des recettes standardisées? (coût/portion)

Oui 01
Non 02

21. L'élève peut-il connaître le menu avant d'avoir accès au service?

Oui	01
Non	02

Si oui, le menu est-il connu?

. au jour le jour	01
. une semaine à l'avance	02

22. Existe-t-il une politique alimentaire?

. à la régionale	: Oui	01
	Non	02
. dans votre école:	Oui	01
	Non	02

Si oui, précisez en quoi elle consiste:_____

_____

_____

23. La cafétéria est ouverte pour:

. le déjeuner	01
. le repas du midi	02
. les collations	03
. les étudiants du soir (collations)	04
. autres	05

Précisez:_____

_____

CANTINE OU CASSE-CROÛTE

Veuillez répondre à ces questions s'il y a une cantine ou un casse-croûte dans votre école. Si non, allez à la question 28.

24. La cantine ou casse-croûte est sous la responsabilité de:

. la régionale 01
. un concessionnaire 02

25. Quels aliments sont offerts aux étudiants?

Mets chauds:

. hot dog 01
. hamburger 02
. poutine 03
. frites 04
. autres 05

Précisez: _____

_____

_____

Breuvage:

. thé, café 01
. boissons gazeuses 02
. lait blanc 03
. lait au chocolat 04
. jus de fruits 05
. breuvage ou boisson au fruit 06
. jus de légumes, de tomates 07
. autres 08

Précisez: _____

_____

26. Un menu du jour est-il offert aux étudiants?

Oui 01

Non 02

Si oui, donnez des exemples de menu:

_____

_____

_____

27. La régionale ou votre école a-t-elle établi des spécifications concernant les aliments vendus au casse-croûte ou à la cantine?
Ex: La vente de certains aliments est interdite.

Oui 01

Non 02

Si oui, précisez: _____

_____

_____

MACHINES DISTRIBUTRICES

Veuillez répondre à ces questions s'il y a une ou des machines distributrices dans votre école

28. Combien de machines distributrices y a-t-il dans votre école?

_____

29. A qui appartiennent ces machines distributrices?

. régionale 01

. concessionnaire 02

30. Enumérez les aliments vendus dans ces machines distributrices?

_____

_____

31. Sont-elles à la disposition des étudiants?

Oui	01
Non	02

32. Où sont situées les machines distributrices?

_____

_____

33. La régionale ou l'école a-t-elle établi des spécifications concernant les aliments vendus dans les machines distributrices?

Ex: La vente de certains aliments est interdite.

Oui	01
Non	02

Si oui, précisez: _____

_____

_____

34. Vos commentaires seront forts appréciés:

_____

_____

_____

_____

_____

MERCI DE VOTRE COLLABORATION.

Marthe Giroux, dt. p.
Diététiste-Nutritionniste,
Département de Santé Communautaire,
Hôpital Sainte-Croix,
570 Hériot,
Drummondville.
J2B 1C1

ANNEXE B

PROTOCOLE D'OBSERVATION

NOM DE LA COMMISSION SCOLAIRE: _____

NOM DE L'ECOLE : _____

DATE : _____

HEURE D'OUVERTURE DE LA CAFETERIA : _____

NOM DE L'OBSERVATEUR : _____

CAFETERIA

1. Lire attentivement le questionnaire que vous devrez remplir, avant d'aller faire votre observation.

2. Se rendre à la cafétéria à l'heure d'ouverture.

3. Prendre un repas complet (menu du jour) au prix coûtant, en incluant tous les aliments permis.

1. Inscrire les aliments offerts au menu du jour tel qu'exposés et noter les prix:

Aliments:	Prix:

2. Inscrire les aliments disponibles quotidiennement ainsi que leurs prix.

Aliments:	Prix:

3. Y a-t-il plusieurs choix au menu du jour?

. Oui ☐

. Non ☐

Si oui, précisez _____

_____

_____

_____

4. Inscrire les aliments offerts au comptoir de service et ce dans l'ordre de présentation.

Note: spécifier chaque aliment individuellement.

Ex. : gâteau, jell-o au début du comptoir de cafétéria, etc.

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

5. Est-ce que les aliments sont servis à la température adéquate?

Ex: Lait tiède, soupe chaude, etc.

. Oui ☐

. Non ☐

6. Cocher la ou les situations que vous avez constatées:

. on prépare des assiettes à l'avance ☐

. on utilise la même cuillère pour plusieurs mets ☐

. on sert avec les doigts ☐

. autres

Précisez: _____

_____

_____

_____

_____

7. La grosseur des portions* vous apparaît:

. raisonnable ☐

. trop généreuse ☐

. insuffisante ☐

8. Est-ce que le goût des aliments est agréable?

. Oui ☐

. Non ☐

Si non spécifiez lequel et pourquoi.

ex: soupe goûte l'eau etc. _____

_____

_____

_____

* Voir annexe III

9A. Le comptoir de service vous semble-t-il acceptable en ce qui a trait à la propreté?

Commenter s'il y a lieu.

_____

_____

_____

_____

9B. La propreté* de la vaisselle, des ustensiles et des cabarets est-elle:

très acceptable ☐ acceptable ☐ inacceptable ☐

10. Les aliments sont-ils servis dans de la vaisselle ordinaire ou à mono-usage?

. ordinaire ☐

. mono-usage ☐

11. Les ustensilles sont situés à la fin ou au début du comptoir de service?

. à la fin du comptoir ☐

. au début du comptoir ☐

* Voir annexe VI.

12. Commenter la rapidité du service et les facilités de dépassement.

. Nombre de minutes d'attente.

. Situation des caisses, etc.

_____

_____

_____

_____

_____

13. Les employés affectés au service des aliments portent:

. un uniforme ☐

. un filet à cheveux ☐

14. Commenter la présentation générale de la salle à manger selon le barème suivant:

[1] très acceptable [2] acceptable* [3] inacceptable

. bruit ☐

. propreté des tables ☐

. propreté du plancher ☐

. poubelles (accessibilité, nombre etc.) ☐

. ventilation ☐

. éclairage ☐

* Voir annexe VI.

15. Y a-t-il un endroit facile d'accès où les étudiants peuvent rapporter leur cabaret?

_____

Si oui, les étudiants rapportent-ils leur cabaret à cet endroit?

_____

Si non, qu'arrive-t-il des cabarets?

_____

_____

CANTINES OU CASSE-CROUTES

1. Lire attentivement le questionnaire avant de vous rendre à la cantine.
2. Se rendre à la cantine à l'heure du midi.

16. Les aliments offerts à la cantine ou au casse-croûte permettent-ils à l'étudiant de manger un repas complet ou équilibré?*

Oui ☐

Non ☐

17. Les aliments offerts à la cantine ou au casse-croûte permettent-ils à l'étudiant de compléter sa boîte à lunch?**

Oui ☐

Non ☐

* Voir annexe II

** Voir annexe V

18. Enumérez les aliments que vous avez observés à la cantine ou au casse-croûte lors de votre enquête.

Aliments	Prix

19. Y a-t-il un menu du jour?

Oui ☐

Non ☐

Donner le menu du jour où vous avez faites l'observation

_____

_____

_____

_____

20. Commenter l'ambiance générale de la salle de la cantine.

_____

_____

_____

DISTRIBUTRICES

Lire attentivement le questionnaire avant de faire votre observation.

21. Les aliments offerts dans les machines distributrices permettent-ils à l'étudiant de manger un repas complet ou équilibré?*

Oui ☐

Non ☐

Précisez: _____

_____

_____

22. Les aliments offerts dnas les machines distributrices permettent-ils à l'étudiant de compléter sa boî e à lunch?**

Oui ☐

Non ☐

Précisez: _____

_____

23. Enumérez les aliments que vous avez observés dans les distributrices lors de votre observation.

Aliments	Prix

* Voir annexe II

** Voir annexe V

24. Vos commentaires seront très appréciés.

CAFETERIA: _____

_____

_____

_____

_____

CANTINE OU CASSE-CROUTE: _____

_____

_____

_____

_____

MACHINES DISTRIBUTRICES: _____

_____

_____

_____

_____

Marthe Giroux, dt. p.
Diététiste-Nutritionniste,
Département de Santé Communautaire,
Hôpital Sainte-Croix,
570 Hériot,
Drummondville.
J2B 1C1

ANNEXE I

CANTINE OU CASSE-CROUTE: . lieu où l'étudiant peut acheter quelques aliments pour compléter sa boîte à lunch.

. lieu où l'étudiant peut se procurer des aliments tel que pizza, sandwich, frites, chips, etc.

. parfois un menu du jour y est offert.

ANNEXE II

* REPAS COMPLET OU EQUILIBRE:

- Tout repas complet doit satisfaire aux besoins nutritionnels représentés par le tiers (1/3) des rations quotidiennes de nutriments recommandés dans les standards de nutrition pour le Canada.

- Dans l'élaboration des menus, on doit tenir compte des groupes d'aliments et de leurs équivalents, dans les quantités et selon la fréquence de consommation nécessaires pour satisfaire aux besoins nutritionnels.

- Tout repas complet doit contenir, au minimum un représentant de chacun des 4 groupes d'aliments du Guide Alimentaire Canadien:
  - lait et produits laitiers
  - viande et substituts
  - fruits et légumes
  - pain et céréales

Référence: Nutrition en Milieu Scolaire M.A.S. Février, 1974.

ANNEXE III

EXEMPLES D'UNE PORTION RAISONNABLE.

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

ALIMENTS	QUANTITE/PORTION
Lait homo, 2% ou écrémé	250 ml (1 tasse)
Yogourt	250 ml (1 tasse)
Fromage ferme	45 g (1½ once)
Crème glacée	250 ml (1 tasse)
Dessert au lait (pudding)	250 ml (1 tasse)
Soupe au lait	250 ml (1 tasse)

VIANDE ET SUBSTITUTS

ALIMENTS	QUANTITE/PORTION
Viande, volaille, foie, veau, poisson.	60g-90g (2-3onces) après cuisson*
Beurre d'arachides	60 ml (4 c. à table)
Fèves sèches, pois secs, lentilles	250 ml (1 tasse) après cuisson
Fromage	60 g. (2 onces)
Oeufs	2
Thon et saumon en conserve	80 ml (1/3 tasse)
	3 onces
	2 onces ex: sauce spaghetti, pâté chinois

NOTE: Viande entière au menu ⟶ 3 onces cuits
Met allongé au menu 2 onces de viande cuite au minimum.

ANNEXE III (suite)

PAIN ET CEREALES

ALIMENTS	QUANTITE/PORTION
Pain	1 tranche
Petit pain et muffin au son	1
Riz, macaroni, spaghetti, nouilles etc.	125-250 ml (1/2 à 3/4 tasse)
Pain hamburger	1/2

FRUITS ET LEGUMES

ALIMENTS	QUANTITE/PORTION
Fruits et légumes cuits ou leur jus, en conserve, en salade.	125 ml (1/2 tasse)
Fruits et légumes crus	1

Classification des aliments en 4 groupes

1. LAIT ET PRODUITS LAITIERS

lait entier
lait 2%
lait ecreme
lait ecreme en poudre
lait de beurre
lait evapore
soupe au lait
fromage
yogourt
creme glacee
dessert au lait

2. VIANDE ET SUBSTITUTS

Viandes

agneau
boeuf
cheval
porc
veau
volaille
gibier
abats: cervelle, coeur, foie, langue, ris et rognon

Substituts

legumineuses: feves seches, lentilles et pois secs
oeuf
beurre d'arachide
poisson

3. PAIN ET CÉREALES

Pain

pain blanc
pain de ble entier
pain de seigle
pain aux raisins
crêpe
brioche
gaufre
muffin
biscotte
melba
bâtonnet

Biscuits

biscuit soda
biscuit craquelin
biscuit salline
biscuit sec
biscuit a la farine d'avoine
biscuit de ble entier
biscuit a la poudre a pâte

Céréales

cereale a grain entier. Ex.: farine d'avoine
cereale enrichie non sucree. Ex.: flocons de mais
riz

Pâtes alimentaires

nouille
macaroni
spaghetti

4. FRUITS ET LÉGUMES

Les fruits

avocat
abricot
ananas
banane
bleuet
cantaloup
cerise
citron
citrouille
fruits secs: datte, figue, raisin, etc...
fraise
framboise
groseille
mandarine
melon d'eau
melon de miel
mûre
orange
pamplemousse
papaye
pêche
poire
pomme
pruneau
prune
raisin
rhubarbe

Les legumes

artichaut
asperge
aubergine
betterave
brocoli
carotte
celeri
champignon
chou
chou de Bruxelles
chou rouge
chou-fleur
concombre
courge
courgette
endive
epinard
escarolle
haricot vert
haricot jaune
laitue
mais
navet
oignon
panais
piment vert
piment rouge
pois verts
poireau
pomme de terre
pomme de terre sucree
radis
tomate

jus d'orange
jus de raisin
jus de pomme
jus de pruneaux
jus de pamplemousse
jus d'ananas
jus de tomate
jus de legumes

ALIMENTS N'APPARTENANT A AUCUN GROUPE

Sucre, miel, bonbon, chocolat, sirop de mais, sirop d'erable, confiture, marmelade, gelee, melasse, croustille
Gâteau, tarte, pâtisserie, dessert a base de gelatine (jello)
Beurre, margarine, huile vegetale, mayonnaise, marinade
The, cafe, bouillon de viande, boisson gazeuse

ANNEXE V

COMPLEMENT DE LA BOITE A LUNCH:

- Soupe
- Jus de fruits et de légumes.
- Fruits frais, en conserves, séchés.
- Légumes crus.
- Lait.
- Yogourt.
- Crème glacée.
- Arachides, noix.
- Fromage, beurre d'arachides.
- Biscuits soda, secs, au gruau.

ANNEXE VI

EVALUATION DE LA PRESENTATION DE LA SALLE A MANGER

Jugez "Acceptable" les items répondant entièrement à ces exigences.

ITEMS	EXIGENCES
BRUIT	- vous pouvez parler à vos voisins sur un ton de voix normal. - vous n'êtes pas obligée de hausser le ton pour vous faire comprendre.
PROPRETE DES TABLES	- il n'y a pas de taches sur les tables. - il n'y a pas de cabarets sur les tables.
PROPRETE DES PLANCHERS	- il n'y a pas de déchets ou de taches sur le plancher. - le plancher n'est pas collant.
POUBELLES	- elles sont accessibles facilement. - elles sont en nombre suffisant. - les poubelles sont munies de sacs de plastiques.
VENTILATION	- la température qui règne dans la salle à dîner est confortable.
ECLAIRAGE	- la pièce est bien éclairée et non dans la pénombre.
PROPRETE DE LA VAISSELLE, DES USTENSILES ET DES CABARETS.	- il n'y a pas de déchets ou de taches sur cet équipement.

NOTE: - les items qui ne répondent pas entièrement à ces exigences sont jugés "Inacceptable".
- Les items qui répondent à ces exigences et plus sont jugés "très acceptable".

BIBLIOGRAPHIE

Anonyme. Enquête sur les cafétérias scolaires. D.S.C. de Beauceville. 1975-1976

Anonyme. Nutrition en milieu scolaire. M.A.S. 11 février, 1974.

Bisson, Lise Langelier. Rapport des cafétérias, Commission Scolaire Régionale Saint-François. 1er juin, 1972.

Bousquet, Pauline. G. Rapport sur l'administration et l'opération des centres de distribution alimentaire et sur la nutrition dans le milieu scolaire de la C.E.C.Q. Janvier 1979.

Goulet, Francine. Rapport sur le fonctionnement des cafétérias dans les régionales A, B et C. Département de Santé Communautaire C.H.U.L. 23 mai, 1975.

Vandal, Lina. Questionnaire d'évaluation des services alimentaires en milieu scolaire. Département de Santé Communautaire Hôpital du Haut-Richelieu, Mai, 1977.

ANNEXE C

NOM DE LA COMMISSION SCOLAIRE:_____

NOM DE L'ECOLE:_____

DEGRE SCOLAIRE:_____

NOM DE L'INFIRMIERE:_____

Ce questionnaire vise à connaître ton opinion face au service alimentaire de ton école. Que tu manges à la cafétéria ou que tu apportes ta boîte à lunch ta participation à cette recherche nous sera d'un grand secours. Quelques minutes de ton temps suffiront pour nous aider.

Merci de ta collaboration

Ton infirmière.

CAFETERIA

1- Combien de fois par semaine manges-tu à la cafétéria?

. 1 fois 01

. 2 fois 02

. 3 fois 03

. 4 fois 04

. 5 fois 05

. jamais 06

2. Si tu as répondu "Jamais" à la question I, précise pourquoi?

. trop cher 01

. ce n'est pas bon 02

. j'apporte mon repas 03

. je ne mange pas 04

. je mange à la maison 05

. autres, précisez:_____

_____

3. Est-ce que le menu de la cafétéria est affiché?

. 1 semaine à l'avance 01

. au jour le jour 02

. jamais 03

. je ne sais pas 04

4- Prends-tu le menu du jour?
(c'est-à-dire tous les aliments suivants: soupe ou jus, met principal, légumes, dessert, breuvage).

. oui 01

. non 02

Si oui, combien de fois par semaine?

. 1 fois 01

. 2 fois 02

. 3 fois 03

. 4 fois 04

. 5 fois 05

5- De façon générale, que penses-tu des aliments qui te sont offerts:

<u>les aliments sont</u>:

. chauds 01

. tièdes 02

. froids 03

<u>les aliments ont</u>:

. mauvais goût 04

. peu de goût 05

. bon goût 06

<u>les aliments offerts sont</u>:

. très variés 07

. peu variés 08

<u>la grosseur des portions est</u>:

. suffisante 09

. insuffisante 10

Le choix de mets principaux différents est:

. satisfaisant	11
. insatisfaisant	12

6- De combien d'argent environ peux-tu disposer pour ton repas à l'école à chaque jour?

. $0.50 - $0.74	01
. $0.75 - $0.99	02
. $1.00 - $1.24	03
. $1.25 - $1.49	04
. $1.50 - $1.74	05
. $1.75 - $1.99	06
. $2.00 et plus	07

LA BOITE A LUNCH

7- Apportes-tu ton repas de la maison?

. oui	01
. non	02

Si oui, combien de fois par semaine?

. 1 fois	01
. 2 fois	02
. 3 fois	03
. 4 fois	04
. 5 fois	05
. jamais	06

8- Achètes-tu des aliments pour compléter ta boîte à lunch?

. oui 01

. non 02

9- Si oui, quels aliments choisis-tu?
Encercle la ou les bonne (es) réponse (es):

. fruit 01

. lait 02

. liqueur 03

. yogourt 04

. frites 05

. gâteaux 06

. biscuits 07

. jus de fruits 08

. chips 09

. chocolat 10

. fromage 11

. jus de légumes 12

. soupe 13

. crème glacée 14

. autres 15

Précisez:_____

_____

10- Où te les procures-tu?

. cafétéria 01

. cantine 02

. distributrices 03

. restaurant du coin 04

. Autres, précisez:_____

_____

11- De combien d'argent environ peux-tu disposer pour compléter ta boîte à lunch à chaque jour?

. $0.50 - $0.74 01

. $0.75 - $0.99 02

. $1.00 - $1.24 03

. $1.25 - $1.49 04

. $1.50 - $1.74 05

. $1.75 - $1.99 06

. $2.00 et plus 07

12- Tous tes commentaires seront appréciés:

_____

_____

_____

Marthe Giroux, dt.p.
Diététiste-Nutritionniste,
Département de Santé Communautaire,
Hôpital Sainte-Croix,
570 Hériot,
Drummondville.
J2B 1C1

Septembre, 1979.

BUT ULTIME:
Amélioration de la santé grâce à l'acquisition et à la pratique de saines habitudes alimentaires.

OBJECTIF GÉNÉRAL:
Rééquilibrer le régime alimentaire de façon, d'une part, à prévenir l'apparition de la malnutrition et de maladies de carence et, d'autre part, à prévenir les maladies dentaires et les maladies de pléthore dont principalement l'obésité, le diabète, les maladies coronariennes et cérébro-vasculaires ainsi que les maladies intestinales attribuables au manque de cellulose dans l'alimentation.

OBJECTIFS SPÉCIFIQUES:
Pour les dix prochaines années:

1er OBJECTIF:
Favoriser la consommation journalière de trois repas équilibrés, satisfaisant environ 80% des besoins caloriques, le reste pouvant être pris aux collations.

Trois mesures paraissent essentielles:

1. insister sur l'importance d'un petit déjeuner complet;
2. accorder à l'heure des repas l'importance et le temps nécessaires;
3. éviter de manger au-delà de la satiété.

2e OBJECTIF:

Réduction de 50% dans l'apport en sucre (saccharose) par quatre mesures:

1. aux collations, remplacer les aliments à faible valeur nutritive (boissons gazeuses, friandises, gâteaux et biscuits) par des fruits ou produits laitiers maigres;
2. diminuer la consommation de biscuits, gâteaux et tartes aux repas et remplacer par des desserts à base de fruits et de laitages;
3. éviter d'ajouter du sucre aux céréales, yogourt, jus, café ou thé;
4. boire de l'eau de préférence à toute boisson sucrée aux repas et entre les repas.

3e OBJECTIF:

Réduction de 25% dans l'apport en matières grasses.

Les sources les plus importantes de matières grasses dans le régime alimentaire sont les huiles et les corps gras (beurre, margarine), les viandes et les produits laitiers.

Pour diminuer l'apport en graisses, on observera les règles suivantes:

1. réduire la consommation de viande; avant de la faire cuire, dégraisser la viande et choisir les coupes les plus maigres;
2. éviter les frites. Faire bouillir ou griller les viandes et le poisson. Consommer les pommes de terre cuites au four ou bouillies et non pas frites;
3. dégraisser les bouillons, soupes et sauces;
4. éliminer le gras ayant servi à faire rôtir les aliments ou utiliser des marmites pour cuisson sans gras;
5. utiliser très peu ou pas du tout de beurre ou de margarine sur le pain;
6. consommer de préférence des produits laitiers maigres (lait écrémé, yogourt, fromages maigres).

4e OBJECTIF:
Hausse de 100% dans le taux de l'allaitement maternel (de 16% - 17% à 35%) et amélioration de l'équilibre alimentaire du nourrisson au cours de la première année de vie.

À incorporer dans le programme de périnatalité.

5e OBJECTIF:

Augmentation de l'apport en cellulose grâce à:

1. la consommation de fruits frais entiers plutôt que de jus de fruits;
2. l'augmentation de l'apport en légumineuses (pois, fèves, lentilles, etc...) et en légumes crus;
3. l'usage quotidien de céréales à grain entier et de pain complet.

6e OBJECTIF:

Conservation de la valeur nutritive des aliments

1. conserver les aliments au réfrigérateur;
2. consommer le plus tôt possible après la préparation, surtout dans le cas des salades;
3. ne pas prolonger la cuisson des légumes et utiliser l'eau de cuisson dans les soupes et les sauces.

7e OBJECTIF:

Diversification du régime alimentaire

Adoption d'une grande variété d'aliments afin de pallier certains risques de carence en oligo-éléments dont le rôle est actuellement mal connu.

À noter que ces trois derniers objectifs ne sont pas exprimés sous forme de taux, car les données de base sont inexistantes. Malgré tout, il nous paraît essentiel de les conserver.

BIBLIOGRAPHIE

Conseil Supérieur de l'Education. L'Alimentation à l'école (Document d'information). Gouvernement du Québec, novembre 1977.

Enquête alimentaire en milieu scolaire secondaire au Québec (niveau secondaire), M.A.S., 25 mai 1972.

Goulet, Francine, Rapport sur le Fonctionnement des cafétérias dans les régionales, A.B.C., Département de Santé Communautaire du C.H.U.L., mai 1975.

Normes pour le Service Alimentaire, niveau secondaire, M.E.Q., Direction générale de l'équipement, 1973.

Nutrition en Milieu Scolaire, M.A.S., 2e partie, Québec, 1974.

Rapport sur les Services Alimentaires en milieu scolaire, Fédération des Commissions Scolaires catholiques du Québec, Septembre 1975.

Une politique Québécoise en matière de Nutrition, M.A.S., mai 1977.